



# La Baia del Sole

CANTINE FEDERICI

## GLADIUS

Colli Di Luni Vermentino Doc

**VITIGNO:** Vermentino 45% Trebbiano 36% Malvasia 11% Albarola 8%

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana da 50 a 150 metri circa di altitudine.

**TERRENO:** Ciottoloso e argilloso ricco di scheletro

**ALLEVAMENTO E DENSITA' DI PIANTAGIONE:**

4000 ceppi per ettaro a Guyot

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 80/90 q

**ETA' MEDIA DELLE VITI:** 20 anni

**VENDEMMIA:** Metà Settembre con raccolta manuale in cassette da 20 kg

**VINIFICAZIONE:** Attenta selezione delle uve, pressatura molto soffice con utilizzo di solo mosto fiore. Raffreddamento a 10-12 °C con decantazione naturale. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 °C per 15 giorni. Sosta dai 40 ai 60 giorni sulle fecce fini. Affinamento in acciaio fino a Febbraio

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Giallo paglierino limpido

**AROMI:** Decise note fruttate con cedro e mela in evidenza e più lieve presenza di erbe aromatiche

**GUSTO:** In bocca risulta secco, caldo e di buona struttura con toni morbidi ben equilibrati da sensazioni di grande freschezza

**ABBINAMENTI:** Antipasti e primi piatti di mare, pasta fresca con ortaggi di stagione, totani in umido, orata al cartoccio, torte alla Ligure e ripieni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C



**Az. Agricola FEDERICI – La Baia del Sole**

Via Forlino, 3 • 19034 Luni (SP) Italia  
info@cantinefederici.com • [www.cantinefederici.com](http://www.cantinefederici.com)

Facebook: Cantine Federici La Baia del Sole

Tel. 0187/661821 – Fax.0187698598